

# TOSCANA IGT SANGIOVESE LE ANFORE



**Denominazione** Toscana IGT

**Varietà** Sangiovese 100%

**Altitudine** 350 mt s.l.m.

**Esposizione** Ovest

**Tipo di suolo** Medio impasto con buona presenza di scheletro.

**Anno d'impianto** 1985

**Densità** 3000 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento** Capovolto toscano

**Produzione** 35 quintali di uva per ettaro

**Raccolta** Manuale, verso la metà di Ottobre, in piccole cassette per preservare l'integrità delle uve con accurata selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** Alla diraspatura segue pigiatura con leggera rottura dell'acino. Successivamente viene trasferito in Anfore da 800 e 1000 Lt. Nelle quali avviene la fermentazione senza aggiunta di lieviti. La fermentazione con macerazione ha una durata di 20-25 giorni. Successivamente in anfore da 500 Lt. avviene la fermentazione malo-lattica senza aggiunta di attivanti. In seguito il vino viene travasato con una piccola aggiunta di solforosa.

**Affinamento** Dopo il travaso e l'aggiunta di solforosa, il vino viene trasferito in anfore per 6 mesi. Segue ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

**Potenziale d'invecchiamento** Ancora da verificare, ma per le caratteristiche del vino, si suppone almeno 15 anni

**Note di degustazione** Colore rosso rubino, al naso note di lamponi e piccoli frutti rossi in confettura, sentori di liquirizia e spezie dolci. Caratterizzato da un tannino rotondo e da un finale minerale balsamico.

**Abbinamento:** Piatti importanti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

Ottimo vino da meditazione.

Servire a 18° C.